

FISCHEREIBRETT

VORWEG €

JAKOBSMUSCHEL 15
Wassermelonenschnitt/Pernodschmand/
Kropek

THUNFISCH/TATAKI 16
Rote Bete/Wakame/Miso/Shiso-Kresse

SURF & TURF 17
Rindercarpaccio/Garnele/Quitte/
Kalamansi/Teriyaki-Linsen

TATÜ TATAR 11
Tatar von allem, was aus dem
Wasser kommt (fragt uns nach den
Zubereitungsarten, Allergenen & Zusatzstoffen)

PERLE DER MEERE 4
Auster/Stück
mit gebuttertem Pumpernickel
Überbacken/Café de Paris/Trüffelkäse 4,5

Ω 3 13
Hausgebeizter Lachs/rosa Ingwer/Gurke/
Gin/Wasabimayonnaise

EINMALIG AUF DER RÜ 10
5 Garnelenkroketten/Harissacrème

IMMER DA €

AN DER GRÄTE 23
Wolfsbarsch/Tagesbeilagen

HH-PANNFISCH 23
Bratkartoffeln/Holsteiner Senfsauce/
bisschen Grünzeug

RIESEGARNELEN VOM GRILL 31
Kartoffelstäbe/bisschen Grünzeug/
Saucenfondue

FISH'N CHIPS 15
Klassisch/Seelachs/Bierteig/Erbsenpüree



KEIN FISCH? KEIN PROBLEM!

HIRSCHRAGOUT' 31
Portweinjus/Dattel/Marone/
Gnocchi/Lauch

DIGESTIF €

NICHT LANG SCHNACKEN KOPF IN NACKEN!

**DIGESTIF/ VERDAUERLI/ ABSACKER/ DAS
BESTE ZUM SCHLUSS**

**KERNIGE BURSCHEN & URIGE TYPEN
SCHRAML-DIE STEINWALD BRENNEREI
BAYERN**

Williamsbirne 2cl 4,5
Waldhimbeere
Kirsche
Wurzelstolperer

**TRADITION/PASSION/KULTUR 2cl
ANDREA DA PONTE**

Uve bianche di Malvasia/ Chardonnay 5
Vecchia Grappa Prosecco 5
Amaro 33- Ingwerlikör/ Grappabasis 5

LEBENSWASSER 2cl

Letzte Schicht/ besonderer Korn 4
Nork- einzigartiger stolzer Doppelkorn 4
„Dild“- Chefin's Entdeckung 3
Aquavit/ Dill/ Aalborg

HANDWERK/ 5 GENERATIONEN 2cl

DESTILLARIA GUALCO
GRAPPA SAUVITAS 4,5
Likör mit Limone/ Grappabasis
AMARO SOLDATINI 3,5
Heilkräuter/Gewürze/Zitrus
VINUM ABSINTHIATUM 5,5
Wermut/ Kräuter/ Gewürze

STEHT SONST NOCH IM REGAL 2cl

Baron Otard – Cognac 5,5
Jameson Irish Whiskey 5
Lauders Scotch Whiskey 5
Botucal Reserva Rum 5

AUS DER KAFFEEKANNE

**WENIG DRUCK/WENIG CREMA/ RIESEN
GESCHMACK/BIO/FAIR-DAMMT LECKER AUS
LEIDENSCHAFT**

MOKACCINO 4,5
mit Milchhaube

MOKA-NOCH MEHR MILCH 5,5
noch mehr Milch

SEAFOODPLATTE

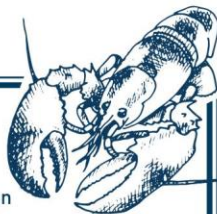
KRUSTEN- UND SCHALENTIERE (WARM)

[3,4,10,12,14,g]

64 €

für 2 Personen

kann aber auch einer schaffen
Kartoffelstäbe/Saucenfondue



SUPPENKÜCHE

BOUILLABAISSSE 13/18
Halbpension/Vollpension

NUDELECKE

SPAGHETTINI AGLIO E OLIO 11
Olivenöl/Knoblauch/Chili/Tomate
mit Gambas 18

TAGLIATELLE/CALAMARI 20
Lauch/Tomate/Weißwein

DIE KÜCHE EMPFIEHLT

SKREI 31
Pastinake 4.0/Trüffelvelouté

PULPO TENTAKEL 31
Fregola-Risotto/Wurzelgemüse/Pimentos

PETERMÄNNCHEN SALTIMBOCCA 28
Quetschkartoffeln/grüner Spargel
wilder Brokkoli/Hollandaise

BURGER/STEINBEIBER 21
Pulled/Rucola/Dill-Mayonnaise/Gurkenrelish
Süßkartoffelpommes/Trüffelcrème

DA GEHT NOCH WAS

TOHUWABOHU 10
Schokokuchen/Karamellkern
Tonkabohneneis

CHEESECAKE 9
Blaubeere/Pecannüsse/Pistazie



www.fischerei.restaurant

Zusatzstoffe: (a)Farbstoff,(b)Konservierungsstoffe,(c)Antioxidationsmittel,(d)Geschmacksverstärker,(e)geschwefelt,(f)geschwärzt,(g)gewachst,(h)Chininhaltig,(i)Koffein,(j) Süßungsmittel,(k)Aspartan

Allergene: (1)Weizen,(2)Fisch,(3)Krebstiere,(4)Laktose,(5)Sellerie,(6)Sulfite,(7)Sesam,(8)Nüsse,(9)Erdnüsse,(10)Eier,(11)Lupinen,(12)Senf,(13)Soja,(14)Weichtiere